# A ALFARERÍA DE TORNO EN BUÑO


adrianmalpica@gmail.com



Revisión do libro Editado pola Escola-Taller CASA DO OLEIRO en Buño, 1994:

I.S.B.N.: 84-606-2015-8, e Depósito Legal: C-1.132-94

# PRÓLOGO

*D. Luciano García Alén*

Buño foi para min un descubrimento. Cando xa maduro na vida, por mor da etapa tan españolizada e antigalega que nos tocou vivir, había momentos en que as circunstancias me facían sentir a cada paso máis alonxado do noso, do que aprendera a sentir de neno.

Xunto ó muro da louza, na feira de Carballo, admirables formas de barro relucían desparramadas polo chan térreo, en tanto que as mulleres que as transportaran e os oleiros parecíame que agoiraban a extinción definitiva daquelas formas, na tímida pouquedade das palabras e pola color negra da vestimenta.

Na miña sorprendida contemplación, figurábase que aquela louza fora construida polas mans de consumados oleiros, transmisores dunha cultura anterga que, pola maxia, afloraba de cando en vez do sochán da terra. Facendo realidade as historias cunqueiráns de cidades asolagadas e aparentando ser veraces os contos dos nosos vellos, de raíñas mouras aparecidas nas fontes e nas mámoas... Doutro xeito, ante tan relucente louza, cavilaba na sociedade rural da nosa terra, que foi quedando marxinal e inmobilizada nos seus espacios pola precariedade e falta de caminos. De modo semellante, a fabricación dos oleiros de Buño significaba a pervivencia das antigas formas da nosa alfarería, que nas vilas era despreciada pola fascinación da burguesía a canto fose estraño. E o noso, tal cal, co marchamo do ben facer durante séculos, como suspendido no tempo... estaba alí, naquel recuncho da feira de Carballo.

Consecuente co meu engado ante a visión da louza fabricada polos oleiros buñeses, dediquei cantos ocos encontraba no meu traballo profesional a conversar nos obradoiros e a recoller a tradición da louza de Buño para que non se perdese para sempre. Sen escatimar esforzos, como no empeño posto en atopar unha obra pictórica de Sotomayor, na que reproducía un obradoiro de Buño. Ese empeño aconsellounos anunciar a nosa búsqueda no xornal A Vanguardia de Barcelona, aínda que so fose para conseguir unha diapositiva en cor, cando menos, en tanto que a pintura perdeuse entre os marchantes madrileños.

E compartimos convivencias inesquecibles como aquela que con ocasión dunha viaxe que organizamos a Barcelona con xente oleira, quince de Buño e cinco de Niñodaguia, que nos subvencionaran as correspondentes Deputacións. De seguro que segue estando presente na memoria de todos nós pola importancia das visitas a obradoiros de alfarería catalana, onde nos mostraron os seus proxectos de modernización e polos centros culturáis visitados e por todo canto deu de sí a nosa estancia nun hotel das Ramblas.

**Hoxe, pasados máis de vinte anos daquela miña primeira visión de Buño, síntome gozoso dos cambios que se sucederon no "lugariño", usando do nome que lle** ***da unha das máis coñecidas cancións. E do seu futuro que se debe ó seu propio esforzo. Pola súa relevancia compre salientar a Asociación Fumeiro, formada por un colectivo de oleiros e de xentes do lugar, que leva organizado un extenso número de Mostras de Alfarería, que difundiron por moi lonxe o coñecemento e a estima da louza de Buño. E ó tesón desta Asociación débese que funcione unha Escola Taller e que nun futuro inmediato se faga realidade o vello soño da Casa do Oleiro coa Escola de Alfarería.***

***Por canto dixen constitúe unha ledicia escribir un prólogo para esta densa e ben estructurada historia da Alfarería de Buño, que resume significativamente a loita dun pobo pola supervivencia da súa actividade artesanal máis querida.***

## LIMIAR

*Héctor Pose Porto*

Buño na encrucillada. Pola súa localización xeográfica, a ámbolas beiras das estradas a Carballo e Ponteceso, e tamén pola situación actual que a súa artesanía está a pasar. Cruce de camiños, rueiros de abondosa tradición e reigame artística, oficio de lustros que tenta pervivir adecuándose ós novos lempos.

San Estevo de Buño, parroquia de Malpica, ten unha extensión de 450 Ha. A existencia dun importante xacimento de arxila nos terreos denominados "Os Barreiros", os chans pouco aptos para a agricultura, a vida a espaldas do mar (a costa máis próxima é unha sucesión de acantilados abertos ó mar e ós ventos do norte) cincelaron o sistema productivo maioritario das súas xentes. A mesma vila alfareira, ducias de ramificacións costentas e estreitas que desembocan sempre na estrada principal, é a única entidade de poboación. Un milleiro de persoas que viven dun ou doutro xeito *de* e *para* a alfarería, en calquera das súas variantes. Apenas dúas ducias de artesáns do torno manteñen viva unha tradición a base de barro, auga, suor e teima. A carón deles, Amalia "A Cacharreira", "O Rulo", "Faya", "María Teresa" ou "Carme Casal" venden as pezas de Buño co agarimo de quen vende pan.

Mais toda a vila é sabedora do tesouro que posúe. Recean da novidade, demandan melloras e apoios argumentando o pasado florecente da súa artesanía, tentan un cobixo común para ser máis fortes perante as administracións na percura dese pulo que recicle e potencie esa riqueza. A "Casa do Oleiro", a Mostra de Alfarería, a recuperación de alfares, fornos e celeiros polo valor etnográfico que entrañan, a promoción e difusión desta alfarería son aspectos que se están a traballar.

Esta publicación vai nesa liña. Dar a coñece-los secretos deste arte, informar de tarefas que se van esvaecendo nos lempos, dignificar se cabe aínda máis un oficio, o do oleiro, para aprender a valorar aquelo que nos é propio e identifica culturalmente. Serva tamén como homenaxe á vila de Buño, merecente dun respeto, atención e apoio por aquelo que lle da razón de ser e de vivir.

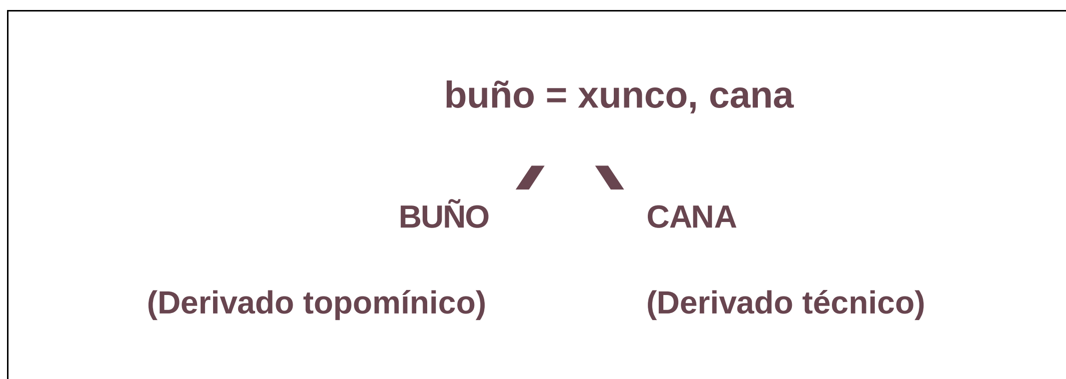
## Primeira Parte:

# A Tradición Oleira

Convén sinalar previamente que cando se fala da *"alfarería de Buño"*, débese entender *"alfarería do barro de Buño"*, xa que na parroquia limítrofe de Leioloio desenrolouse sen distinción, a mesma tradición oleira dende antes da división parroquial. Seguindo a mesma tradición, e co mesmo barro, un oleiro orixinario de Buño ten o seu alfar a oito quilómetros do centro alfareiro, no lugar de Seaia, parroquia de Malpica.

## *1. As Orixes.*

Son *Buño* (nome do lugar) e *cana* (instrumento de traballo do oleiro) derivacións da mesma palabra prerromana, *buño* (especie de xunco). Do "buño" proven "Buño", e do "buño" córtase a "cana" coa que traballa o oleiro.




Pódese supoñer que dende a prehistoria venlle a Buño a súa tradición oleira. Cacharros feitos a man, sen axuda do torno, utilizábanse nesas terras, desde fai máis de 4.500 anos, para transportar, almacenar e cocinar os alimentos. Posteriormente, a riqueza en estaño en torno das minas de Monte Neme ou as cercanas minas de ouro de Corcoesto, precisarían de crisois para fundir o mineral.

A tradición popular sitúa no Monte Neme a orixe da alfarería de Buño. *"Neme"* quere dicir *"Bosque Sagrado"* e nel existía un Cromlech ("círculo de pedras") onde os antigos poboadores facían as súas ofrendas ós Deuses. O cromlech desapareceu, así como a capela coa que se cristianizou o lugar anos máis tarde. Como curiosidade dicir que o sitio no que se atopaba o cromlech é chamado "Eira das Meigas", onde según a lenda era o lugar de reunión das bruxas da zona.



Outro lugar vencellado á tradición oleira é o Coto dos Barreiros, no que a abundancia de arxila fai pensar que sería máis sinxelo construir os cacharros de barro aquí mesmo, sen necesidade de importar cerámica de fora.

Máis tarde, e tamén como hipótese, cabe supoñer que os poboadores dos Castros de Brión e da Aldeola (A Croa do Castro está a poucos metros dos Barreiros) atenderían eles mesmos as súas necesidades de producción alfareira.

Na época dos castros, e dende a chegada dos romanos, intordúcese o torno, co que cambiaría a forma e calidade das pezas e as técnicas decorativas.



***Xarriña Medieval de Buño.*** ***Cedida polo Museo Arqueolóxico da Coruña ó Centro Comarcal Bergantiños (Debuxo de "Xosé Antón" na Revista da ASOCIACIÓN FUMEIRO para a III Mostra Oleira)***

A Idade Media é unha época de estancamento ou incluso empeoramento da actividade alfareira con respecto á variedade de formas e á decoración das vasillas atopadas nos castros. A nobreza importaba doutros lugares louza fina de tradición árabe. Entre os útiles domésticos da xente do pobo abundaban os de metal ou madeira. Os oleiros medievais fabricaban vasillas para as xentes campesinas cando a súa función non permitía facelas de madeira.

Foi unha época difícil na que os oleiros poideron ser artesáns transhumantes que irían polos lugares da comarca sen obradoiro nin forno fixo fabricando as pezas ó gusto dos vecinos según as precisaran nese momento.

## 2. Os Primeiros Oleiros Coñecidos.

Teñen un gran auxe os alfares de Buño durante os séculos XVI e XVII. Serían artesáns deste lugar os que fixeron os canos para a primeira traída da augas da fonte do Mercado de A Coruña no ano 1564.

*Francisco Posse* e *Nicolás de* Casal de Buño, e *Francisco Zerro* de Leiloio son nomes importantes na historia da nosa tradición alfareira; por primeira vez aparecen con nomes e apelidos uns artesáns oleiros. Son os "mestres de barro" que construíron novos canos para reparar a mencionada traída, 120 anos despóis (1687).

Xunto cos anteriores vén a traballar a Buño un "mestre de vidrados" de Niñodaguia (Ourense). É un dato importante para afirmar que como mínimo hai 300 anos que o vidrado se aplica na decoración de pezas de Buño. Desta época serían os primeiros encargos de "lampariñas de aceite" que, para a Catedral de Santiago, fabricaron e vidraron os nosos oleiros.

## 3. A Idade de Ouro da Olería Buñesa.

Ó longo dos séculos XVII e XVIII crece, con enorme forza, a oleiría buñesa. Con 110 habitantes no ano 1607, Buño pasa en cen anos a multiplicar por catro a súa poboación, xa que en 1708 acada os 420 habitantes e a metade das familias adícanse á alfarería. A mediados de século (1752) ronda Buño os 500 habitantes con 77 oleiros que traballan en 63 alfares.

**RELACIÓN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS DE BUÑO A MEDIADOS DO SÉCULO XVIII:**

77 alfareiros (63 alfares)
7 tabernas, estancos, Administración de tabacos.
5 sastres
2 zapateiros
2 texedores
1 "zirujano"
1 arrieiro
1 carpinteiro
30 labradores, xornaleiros

FONTE: Catastro de Ensenada. 1752

O transporte marítimo era barato e menos perigoso que o terrestre. Polos portos de Corme e Ponteceso saían os cacharros de Buño para as poboacións do litoral galego, chegando inclusive ata Portugal. Os arrieiros comercializaban as vasillas polas feiras do interior. Tradicionalmente, hai que facer unha distinción entre os "arrieiros" (veciños de Buño) e os "xalleiros" (vendedores ambulantes da Comarca do Xallas).

A importancia alfareira de Buño é posta de manifesto en dicionarios, catálogos e libros de viaxe dos séculos XVIII e XIX, existindo pezas de alfarería, documentos e fotografías desta vila en coleccións particulares e museos de diferentes países, como o Museo da Hispanic Society of America.

A emigración tamén contribuíu a espallar fora do país a artesanía oleira. Alfareiros de Buño emigraron a Betanzos, Ares, Pontecesures, Salvaterra do Miño, Cataluña, Valencia,... e a América; onde seguiron co seu oficio. Un deles ensinoulle o oficio ó primeiro alfareiro de Pontecesures. Entrado o século XX atopamos a *Pedro Ceán Añón* que emigrou a Montevideo, ocupando a praza de mestre torneiro na Escola de Artes e Oficios daquela cidade.

O mantemento da producción oleira débeselle, en parte, a aqueles arrieiros da comarca do Xallas que, coñecedores doutros mercados, impuxeron formas e estilos novos, alleos á tradición buñesa. Os xalleiros viñan mercar as vasillas a Buño e vendíanas polas feiras de toda a Galicia occidental. Mediado o século XX foi decaendo este modo de comercialización ata a súa desaparición total a fináis dos anos 50.

## *4. O Século XX: Crise e Rexurdimento.*

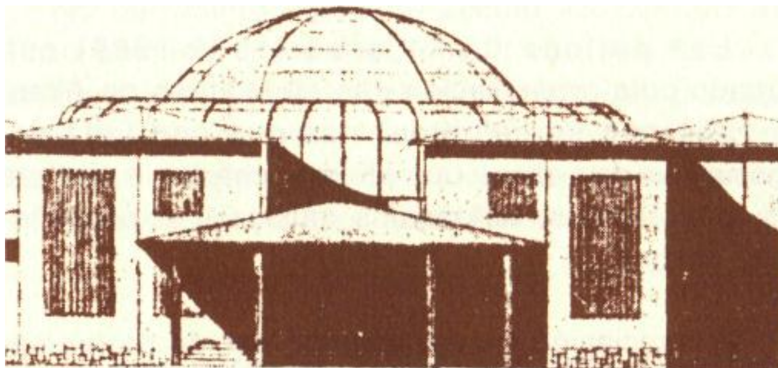
A fin do comercio dos xalleiros coincide cunha fonda crise da oleiría. Coa crise vanse arrombando as vellas formas e cada vez son máis abundantes os novos deseños. A partir dos anos 70, coa modernización dos alfares, desaparecen *as tarefas tradicionais de extracción , pisado e cocción* que se comenzan a realizar coa axuda de maquinaria que non precisa de tanta man de obra. En consecuencia desaparece tamén a xerarquía tradicional de "Mestre torneiro", "Oficial" e "Aprendiz". Os novos alfares son levados por un ou dous oleiros, cando as tarefas tradicionais precisaban da familia enteira e incluso de xornaleiros para certas operacións.

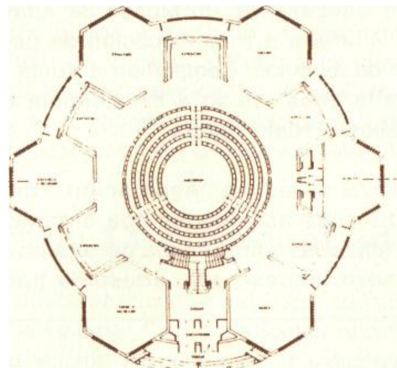
O temor a que a crise ramatase coa desaparición da alfarería, levou á creación de agrupacións ó longo deste século para intentar reactivar a tradición oleira en Buño. En 1929 fúndase a *"Sociedad Católico Obrera del Gremio de Alfareros de Buño"*.
Corenta anos despois (1969) aparece o *"Gremio Sindical Artesano de Alfareros de Buño"* que organiza nese mesmo ano a "I Exposición Alfarera de Buño" na casa da cultura de A Coruña. Conséguese a construcción dun Local para actividades do Gremio e exposición dos seus productos. Entre os proxectos incluíanse a fundación dunha Cooperativa, un Museo de Alfarería, unha Escola de Alfarería e a consecución de becas para a aprendizaxe de alumnos. Compoñían a Xunta Gremial 10 "Mestres Alfareiros" baixo a Presidencia do "Mestre Maior" D. *Manuel Nieto García*.

En 1979 créase a *"Asociación Fumeiro"* que comenza as súas actividades coa organización da Iª Mostra de Alfarería, ó final dunha década na que parece xurdir un novo interese pola artesanía tradicional na sociedade.

No seu comenzo, Fumeiro céntrase na organización das Mostras, como unha actividade mais do Programa das festas Patronais de Santa Filomena. Pero, impulsada polos oleiros xóvenes, nace a idea de construir un edificio, a "Casa do Oleiro", que debería ser a sede permanente da Escola de Alfarería.

O primeiro proxecto, moi ambicioso, quedou paralizado e non se levou a cabo *(ver a ilustración nesta páxina)*. Dez anos despois da súa creación, Fumeiro consegue en 1989 unha casa de Oficios de 12 meses de duración, dirixida á formación de 15 xóvenes na artesanía alfareira.





Ese período de 11 anos (1979-1989) estivo marcado pola organización de 10 Mostras de Alfarería (en 1984 non se celebrou) nas que non faltaron as exposicións das obras dos oleiros, charlas, conferencias, proxeccións, actuacións musicais, exposición de pezas antigas,...

A Asociación foi esvaecendo debido ás promesas incumpridas das diversas Administracións Públicas e ó cansancio persoal dos seus integrantes, aínda que nunca deixou de existir e necesita de novos impulsos que fagan revivir o dinamismo inicial.

## *5. Presente e Futuro da Olería de Buño.*

Aínda que reformado, o proxecto da "Casa do Oleiro" vai camiño de ser unha realidade. O 16 de decembro de 1992 comenza a funcionar a Escola-Taller, con sede nos terreos cedidos polo Concello para a creación da "Casa do Oleiro".

A Escola-Taller ten como obxectivo principal a construcción do edificio sede da futura "Casa do Oleiro", da que colle o seu nome. A Escola-Taller, que levou adiante o proxecto en tres anos (ata Decembro de 1995), ofrecendo formación e emprego a 30 xoves da comarca, divididos en tres especialidades de construcción, xardinería e carpintería. Colaborou ademais, xunto co Concello e a Asociación Fumeiro, na organización das XIª e XIIª Mostras de Olería".

No derradeiro lustro do século XX contará Buño coa tan ansiada Casa do Oleiro ¿e coa súa Escola de Olería?, cumpríndose así os obxectivos que perseguían os artesáns do barro cando fundaron o Gremio en 1969, e que recolleron dez anos despois as novas xeracións coa creación da Asociación Fumeiro.

Sirvan as palabras de D. Luciano García Alén para cerrar este pequeno resumo da historia da Olería de Buño:

> ***"Que non pare nunca de rodar o torno do oleiro... Para que siga, fai falla que o traballador teña a conciencia de que nada hai sen atrancos... Os nosos oleiros , arroupados de novas luces e de axuda, poden chegar a unha máis auténtica interpretación do noso".***

## Segunda Parte:

# *A Olería de Torno en Buño*

## *1. O Barro: Características e Tipos de Barro.*

**A materia prima coa que os oleiros de Buño realizan as súas obras, é moi variada. Cada tipo de barro presenta unhas características ben definidas que os oleiros vellos coñecían perfectamente.**

**Os estudios científicos realizados dende os anos 50 por particulares e organimos públicos, coinciden exactamente coa clasificación tradicional dos barros, transmitida de xeración en xeración:**

- **A *"zorra"* ou "barro que da soltura" á peza, é moi consistente e pouco plástico. Non serve por si só para ser traballado, e precisa mesclarse cun barro de corpo.**

- **Os *"barros de corpo"* ou de liga ("ligha") son compactos e plásticos. Diferéncianse neste grupo dúas clases: o barro *"fino"* (ou "branco"), moi compacto e rico en caolín, que en cru é branco grisáceo e cocido vólvese como amarelo; e o barro *"escamento"* (ou "teixo") que en cru tira ó amarelo e cocido vólvese pardo.**

**O barro branco non é doado de atopar en grandes cantidades. Apenas se usa para elaborar a peza, e aprovéitase para "listar" (decorar con listas). O barro escamento é o máis usado na actualidade. Para a elaboración das pezas grandes é fundamental a mescla de zorra e escamento. Sen a zorra as paredes da vasilla non se sosteñen; o barro escamento precisa da consistencia do barro de zorra.**

## 1.1. *A Extracción e o Secado.*

Hai preto do lugar de Buño unha zoa chamada "Coto dos Barreiros" da que os oleiros extraen o barro que precisan.

Ata hai ben poucos anos a extracción era manual e moi traballosa. Duraba cerca de dous meses, dende o comenzo do verán ata fináis de Agosto. Esta é a época do ano na que o barro ten un menor grao de humidade.

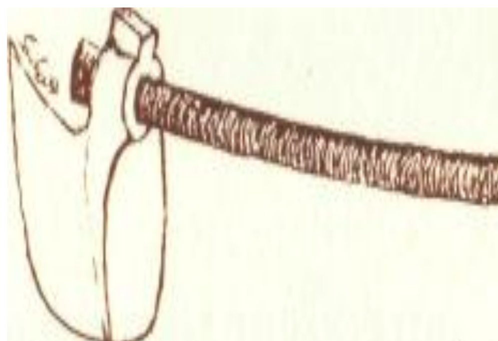


Esquema dun barreiro.
*Cando se dubida da consistencia do terreo, colócanse uns puntáis de madeira a carón das paredes do barreiro e crávanse, transversais sobre* eles, *outros madeiros.*

*"No ano cincuenta e cinco*
*polo cinco de setembro*
*foron arrincar o barro*
*e pouco barro colleron.*
*Molloulles a choiva o lombo*
*i a acurruncharse correron,*
*homes, mulleres e nenos,*
*á telleira que hai en Buño*
*que está perta dos Barreiros.*
*¡É que a ninguén se lle ocurre*
*arrincar barro en setembro!"*

(Poema publicado na revista que editou a Asociación Fumeiro para a III Mostra de Alfarería en 1981)

Cunha aixada de folla ancha e sen punta (*o "legón")* como única ferramenta, cávase un pozo ou *barreiro* ata atopar a veta de arxila. Tamén co legón se arrincan os *cachotes* ou bolas de barro. Se a capa de arxila é pouco profunda, ábrense no fondo do barreiro unhas galerías *("capillas")* seguindo a dirección da veta, para continuar extraendo máis cachotes. A estreitura do barreiro non permite que haxa máis dun home arrincando cachotes de barro.



O legón

*Ten o mango curto para poder traballar entre as estreitas paredes do barreiro.*

Se o pozo é moi fondo, cárganse os cachotes nun cesto ou nun caldeiro amarrado a unha corda para que outro home o suba dende a superficie. Ás veces engadíase unha roldana para favorecer e acelerar a operación.

A veta podíase atopar preto da superficie ou a moita profundidade . A altura do barreiro medíase en *homes* e chegaron a cavarse barreiros de ata 5 homes (máis de 8 metros).

Os cachotes quedan estivados nunha morea, cerca do barreiro. Se o barro non fai cachote é amontoado aparte, bótanlle uns caldeiros de auga e písano para compactalo. Queda así no terreo, coma unha gran bola e ó ano seguinte arríncanselle os cachotes cun pico.

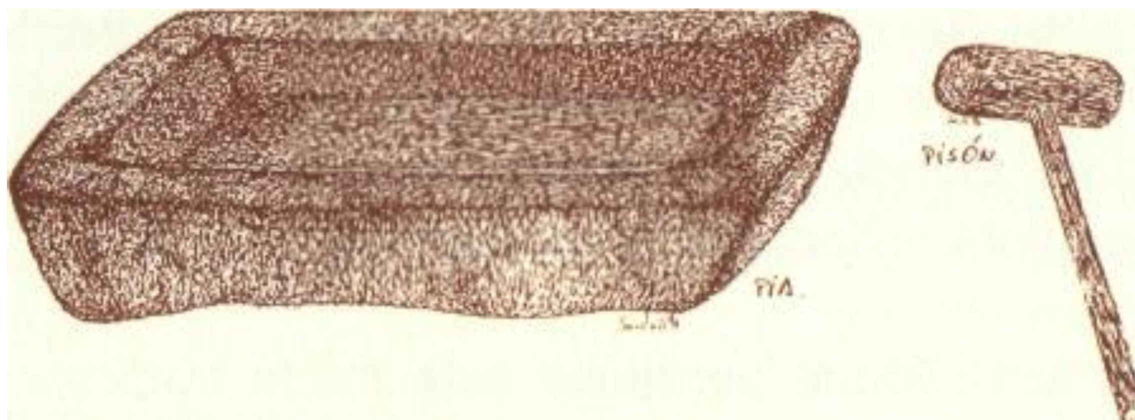
Na actualidade perdeuse este modo tradicional de extraer o barro. Durante o verán, as vetas de barro quedan ó descuberto pola acción de pas mecánicas, e os oleiros aproveitan para cargar en tractores a materia prima necesaria para un, dous ou incluso tres anos.

Xa no obradoiro, os cachotes clasifícanse según os distintos tipos de barro e gárdanse nun sitio seco para que vaian perdendo humidade.

## 1.2. *O Pisado.*

Cando o barro está seco, introdúcense na pía cachotes de "barro de corpo" e cachotes de "zorra", na proporción desexada, tendo en conta que canto máis grande sexa a peza a proporción de "zorra" aumenta. Se nos fixamos ben, podemos notar tonalidades de cor diferentes nas vasillas; unha das causas é o uso de distintas variedades dun mesmo tipo de barro e da proporción en que o utilicemos.

Co "pisón" golpéanse os cachotes ata que o barro se "solte" da pedra. Esta operación era realizada case sempre por unha muller auxiliar, pero hoxendía é o propio oleiro ou oleira quen a leva a cabo utilizando unha "machacadora eléctrica" ou unha "pisadora de cilindros". A pisadora deixa o barro xa amasado, listo para ir ó taboleiro do torno e facer as pezas.

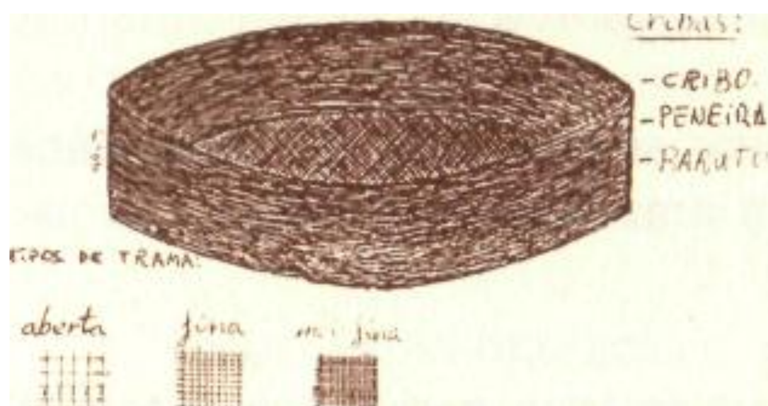



**O pisón**

***Mazo de madeira, de mango curto e cabeza troncocónica ou troncopiramidal. Con el desfanse as bolas de barro sobre a pía de pedra.***

## 1.3. *O Cribado.*

A seguinte operación na preparación do barro é o cribado. A criba tradicional máis antiga era de pel curtida de ovella, con diferentes calibres de buracos. O *“cribo”* tiña unha trama aberta, e usábase para o barro de pezas grandes (tarteiras, olas,...). A “peneira” era unha criba de trama fina, para barro de pezas pequenas (pratos, cuncas, xerras,...). O “baruto”, tiña, a trama moi fina, para cernir a "pintura" ou lista, e tamén o "alcohol de folla" cando aínda non viña preparado e precisábase písalo e cribalo.

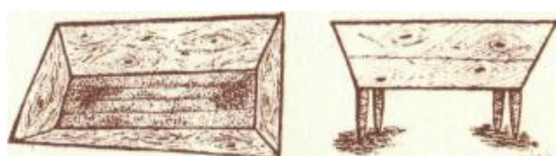



A criba

Recibe distintos nomes según o calibre da trama.

O barro xa pisado pásase á peneira e críbase sobre unha bacía ou artesa na que queda almacenado. Elimínanse así as areas grosas que volven á pía para ser pisadas de novo. Tamén quedan na criba restos de pedras ("garabullo") que se usaban para reparar os fornos, tapando os ocos que ían aparecendo.

## 1.4. *O Amasado.*



*Na* artesa o barro *“mésclase”* con auga e amásase do mesmo xeito que a masa de facer o pan.

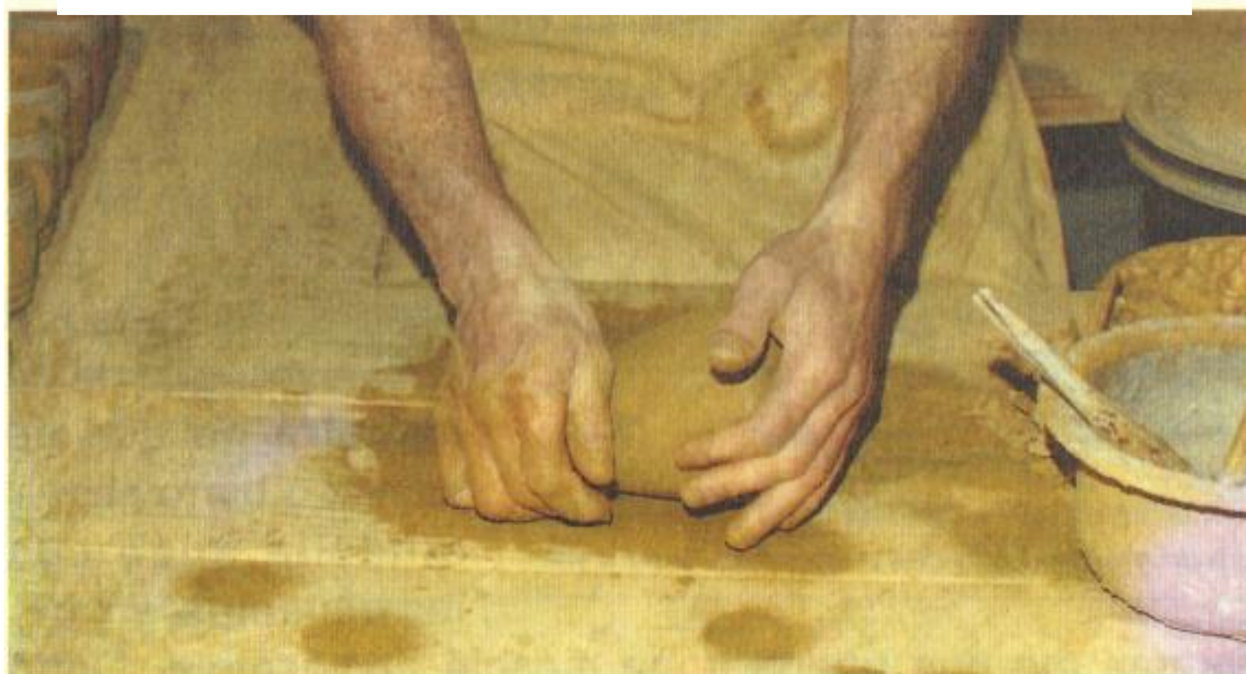
A artesa é unha bacía grande de madeira na que se amasa o barro engadíndolle auga con movementos envolventes ata que quede unha *“mescla“* homoxénea. Outro movemento, ó que se lle chama "esgaduñar", consiste en cravar os dedos na masa e apretala para ir compactándoa e que perda as burbullas de aire ou "foles".

Se as pezas a realizar son pequeñas, debe usarse “barro mol”, e polo tanto será amasado cunha maior cantidade de auga.

Posteriormente o oleiro leva a masa ó taboleiro do torno onde rematará de preparala, antes de poñerse a facer as pezas.



*No arroladoiro do taboleiro remátase de amasar o barro e faise o pelouro.*



O oleiro “grama” o barro cos puños pechados para logo lánzalo con forza sobre o "arroladoiro". A continuación, mediante movementos xiratorios, faise arrolar o barro dándolle unha forma cónica coa punta roma (o "pelouro").

Todas estas operacións de *"extracción e preparación do barro"* deixaron de ser, coa axuda dos novos medios, aquela penosa tarefa que, ata fai non moitos anos, precisaba da participación de toda a familia do oleiro e incluso de xornaleiros contratados para tal fin.

# 2. O Alfar.

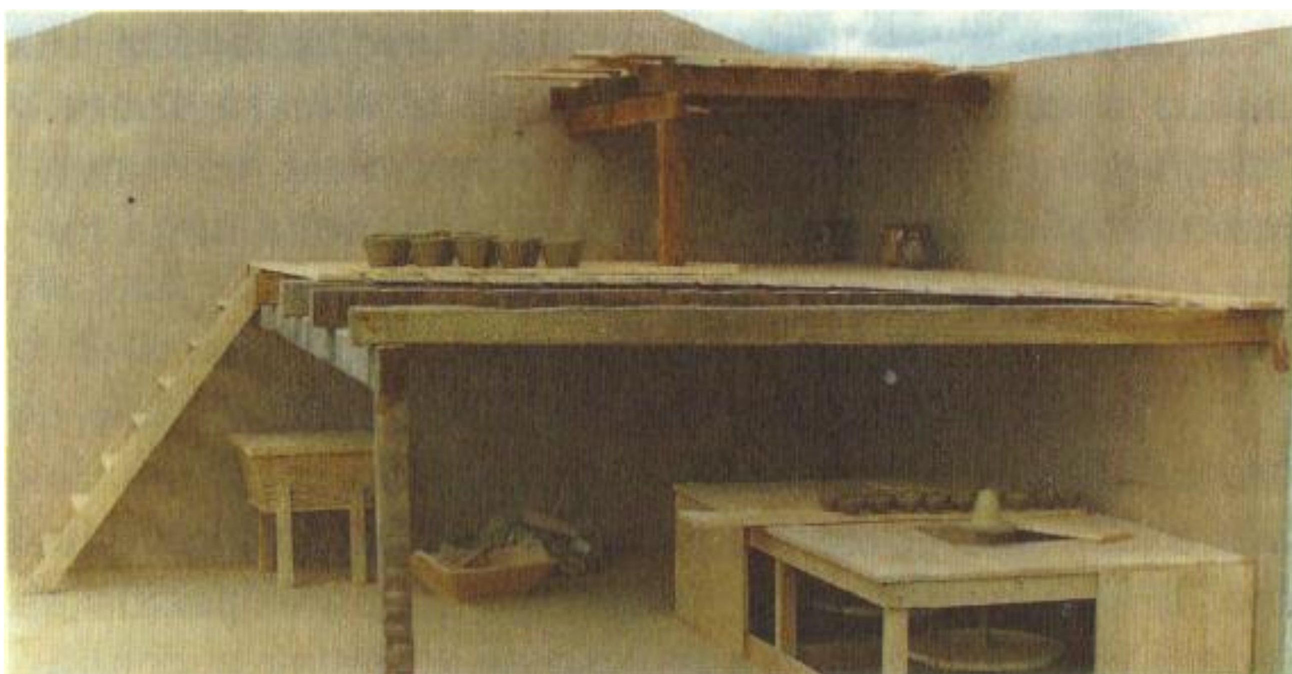
## 2.1. *O Obradoiro.*



Aínda se conservan en Buño algúns dos antigos celeiros, pequenas casas de pedra e barro, de entre 10 e 20 metros cadrados, que eran ó mesmo tempo obradoiro e vivenda. Nestes lugares durmíase, traballábase, comíase e incluso *se* tiñan os animáis.

Outras casas de oleiros tiñan os cuartos de durmir separados do obradoiro ou alfar onde, á calor da lareira traballaba o oleiro. Unha dependencia aparte facía de almacén do barro, nel estaba tamén a pía de pedra na que as mulleres "pisaban" as bolas de barro ata volvelas como a fariña.

Algún oleiro aínda conserva o alfar na cocina. O taboleiro de Buño ía pechado con táboas por tres laterais, o outro estaba pegado a unha das paredes da cociña.



Volvendo á cociña, o alfar de Buño está formado polo taboleiro e o fumeiro:

*O "taboleiro" é* un gran caixón de táboas, arrimado a unha das paredes da cociña e pechado case totalmente, cun oco na súa cara superior, polo que se introduce o oleiro para manexar o torno. Normalmente o taboleiro tiña máis dun torno, onde traballa o mestre oleiro e un ou dous oficiáis.

*O "fumeiro" é* un emparrillado de táboas algo separadas entre sí no que se deixan a secar as pezas ó rematar de facelas, á espera de levalas ó forno para cocer. Cubría gran parte da cociña, e a lareira estaba prendida durante todo o día. O aire pasaba entre as táboas de fumeiro, acelerando o secado das pezas.

## 2.2. A Roda (ou torno).

No taboleiro hai un oco do que sobresae a *"forma"* e unha pequena parte do *"eixo"*. Tamén recordemos que o *"arroladoiro"* é a parte do taboleiro onde se amasa por última vez o barro e se fai o pelouro.

A "roda" de Buño consta das oito pezas seguintes:

O *EIXO* ten unha altura aproximada duns 60 cm.

A *FORMA* é a roda superior duns 30 cm. de diámetro, onde se pon o pelouro para realiza-la peza.

O *CAMPO* é a roda inferior do torno, duns 85 cm. de diámetro, que o oleiro fai xirar golpeándoa a carón do eixo co seu pe esquerdo, en sentido contrario as agullas do reloxio.

O *XUGO* sostén ó eixo, xusto por debaixo da forma, que neste punto se recubría con esparto para amortiguar o rozamento.

O *VEO* é unha punta de aceiro que vai acoplada ó extremo inferior do eixo, por debaixo do campo.

A *CUNCHEIRA* é un canto rodado sobre o que xira o veo. Vai apoiada no chan.

O *POIO*, traveseiro de madeira no que descansa o pe dereito do oleiro.

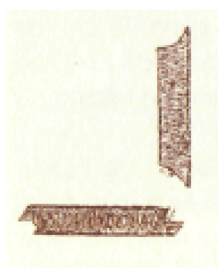
A *SEDEIRA* é unha táboa, sobre o oco do taboleiro, na que se senta o alfareiro.

Actualmente, o xugo e a cuncheira son sustituidos por unhas caixas de bolas ou. no caso da cuncheira, por unha placa de metal.

## 2.3. As Ferramentas.

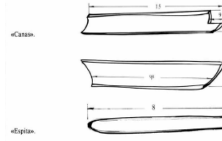
Sobre o taboleiro están sempre as ferramentas que o alfareiro precisa para facer as pezas. Son instrumentos sinxelos e manexables, construidos polo propio artesán con materiais fáciles de conseguir e que apenas variaron en centos de anos.

Actualmente úsanse os máis variados artiluxios, moitos deles utilizados por un oleiro en particular; pero as ferramentas tradicionais aínda seguen sendo insustituibles:



AS CANAS: Son anacos dunha cana de escoba usada para: rematar de darlle forma as pezas, desbastar e facer máis finas as paredes, "encotar" (perfeccionar as curvas), e trazar riscos (decoración de liñas incisas) e vivos (decoración de bandas en relevo).

O CACHO DA RODA: É unha vasilla con auga para o oleiro molla-las mans, xa que teñen que estar sempre húmidas.



**A ESPITA:** Unha espita ben construida nas mans dun mestre oleiro, cando é arrimada á parede da peza que xira na roda, produce un sonido característico e inimaxinable. É tamén de cana pero estreita e moito máis aplanada, fina "coma unha folla de afeitar". Úsase para facer o "picado" en oblícuo (unhas finas estrías paralelas) ou un "embarillado", xeralmente nunha franxa da barriga das potas, aínda que poden levalos outras vasillas.



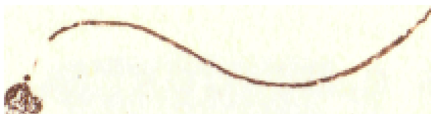
**O CASCO.**

Úsase en ocasións para modelar o fondo das pezas grandes ou pulir as paredes polo interior. É un anaco de madeira (de buxo) ou dunha peza de barro.

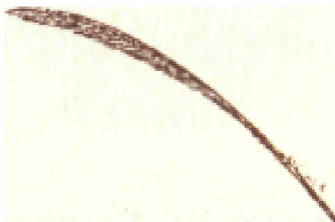


**O PANO.**

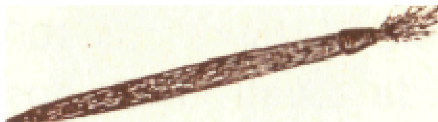
É unha tira de badana usada para remata-los bordes, e alisa-las paredes e as liñas de decoración (riscos e vivos).



**O ARAMIO:** Metálico ou de sedela (liña de pescar), corta o pé da peza para sepárala da forma. Leva uns anacos de tea amarrados nos extremos para facilitar a operación.



**PLUMA:** E usada a modo de pincel para "listar" (decorar con barro). Normalmente é de galiña, da á esquerda para adaptarse ó movemento da man dereita do oleiro.



**HISOPE:** Ou pincel, fai a mesma función cá pluma. Soía construirse artesanalmente en Buño amarrándolle ó mango un feixiño de pelos dun animal, xeralmente do rabo da vaca.



**O RASPADOR:** Rebaixa o borde do fondo da tarteira catalana, ou do pucheiro redondo. Consta dunha tira de folla de lata curvada, suxeita a un mango de madeira.

# 3. A Elaboración das Pezas.

Desde que o oleiro ten o barro amasado sobre o taboleiro e o pelouro feito, pasa a fabricar a peza. Antes de describir as operacións tradicionais de elaboración das pezas, convén ter coñecemento das diferentes formas e bordos así como das partes de peza tradicional, que Luciano García Alén recolle nos seus estudios sobre a Olería de Buño.

## 3.1. Estudio das Formas e Bordos.

O Doutor García Alén, cando fala das formas de Buño, clasifícaas en tres grupos según a súa antigüidade:

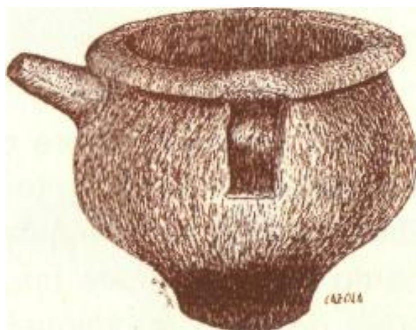
Aínda se seguen fabricando pezas con máis de 300 anos de antigüidade ás que denomina FORMAS MÁIS ANTIGAS.

Outro grupo sería o das FORMAS ANTIGAS que comenzaron a facerse de 300 anos para aquí.

Por último están as FORMAS MODERNAS con 100 anos de historia en Buño, nacidas da creatividade dos oleiros buñeses ou importadas doutros lugares neste século.

### 3.1.1. As Formas Máis Antigas.

Son o froito da evolución máis tradicional e propia dos oleiros de Buño. A perfección das súas formas é o resultado de centos de anos de transmisión en constante evolución, que acada un gran valor artístico, cun estilo único e ben diferenciado dos demais centros alfareiros de Galicia.



CAZOLA:

É unha das formas máis vellas. Usábase para cociñar. O estreito cu, debía quedar ben sentado na trepia (trespés) da lareira, sobre o lume. O bordo variaba para atender á diversa clientela. É moi anterior á tarteira.




**OLA (PUCHEIRO):**

**Era das pezas máis grandes que se facían en Buño. O seu tamaño era moi variado: entre 16 e 2 litros. O bordo, máis usado é o excavado (profundo). Era usada para cociñar, garda-la graxa ou ir á auga.**



**PUCHEIRO DE ENCOTE:**

**De pescozo alto e bordo plano moi saínte.**




**TARTEIRA ORDINARIA:**

**De diferentes modelos e decoración (sen decorar, con riscos, con lista, ...). Para facer os guisos.**



**TELLO PLANO:**

**Ás veces enfeitado con listas de barro branco.**



**CUNCA:**

**Feita de barro escamento cunha capacidade aproximada de 1 litro. Hai diversas variantes. A máis antiga era de barro escamento, usada polas xentes máis humildes.**



**CUNQUELO:**

**Feito en barro branco e, ás veces, escamento. O "papo" podíase adornar con listas, follas, frores, peixes...**



**ESCUDILLA:**

**Sempre de barro branco e vidrada. No "papo" leva tres raias incisas e outras dúas por abaixo.**



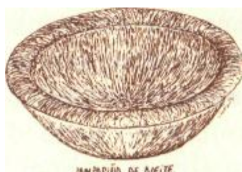
**CHOCOLATEIRA:**

**Pode ser de cu estreito (ou da manteiga), ou de cu ancho (para os usos de cocina: quentar o almorzo, facer o chocolate, ...). Ten variedade de bordos: redondo, redondo doble, excavado (xa neste século).**



**FONTES:**

**Poden ser "fondas" (máis antigas), e "planas" (con menos altura e máis modernas). Teñen unha decoración abondosa, predominando o tema floral. Para comer nelas comunitariamente ("a rancho").**



**"LAMPARIÑAS DE ACEITE":**
**Pequenas vasillas semiesféricas vidradas por ambas caras. Ata a aparición da enerxía eléctrica, fóronlle encargadas ós oleiros de Buño importantes cantidades desta peza para a iluminación da Catedral de Santiago.**



**CANOS DE AUGA:**

**Tuberías de barro vidrado para a traída de augas. Posiblemente no século XVI, e con seguridade no século XVII, os oleiros de Buño construiron os canos da traída de augas da cidade da Coruña. Aínda sen ser unha das formas tradicionais, os canos coinciden coa época de referencia e tiñeron certa importancia na economía buñesa da Idade Moderna.**

### 3.1.2. As Formas Antigas.

Os oleiros adaptan a súa producción a estilos novos para eles. As xerras, barreñas, pratos, etc, comenzan a producirse en Buño durante os últimos 300 anos, pasando a ser de uso corrente nos fogares da zona.

Outras pezas, coma o queixeiro aínda que se fan en Buño, van destinadas case exclusivamente ós mercados doutras comarcas galegas.

Un terceiro grupo, entre as formas antigas, fórmano aquelas pezas sen utilidade nas labores da casa. Neste grupo inclúense os petos, as "pezas de enredo" e os "instrumentos musicais".



**POTA:**

Na barriga adoitaba ir decorada con finas raias feitas coa espita (embarillado). Ñas casas pobres facía o servicio do pote de ferro. Usábase para cociñar e para gardar a graxa.

PUCHEIRO BETANCEIRO: Para o mercado de Betanzos.

XERRO: Ten máis barriga que a xerra e maior capacidade.




**XERRA:**

As máis antigas son de pescozo longo de esbelto deseño e pe remarcado (de "estruxo"). Decorada con raias e vivos. Nos últimos tempos leva unha decoración con listas de barro branco ou escamento (segundo a cor da peza).

XERRA DE TIPO LATÓN: Imitación das xerras de folla de lata.

CAZO (ou POTA) DO LEITE: Tense feito de barro branco ou escamento. Usado para gardar o leite ou quentalo. O feito de barro branco non pode ir ó lume.

CACHELEIRO: Como as fontes, podían ser "fondos" ou "planos". A distribución dos furados é moi variada. Servían para escorrer os “cachelos” (patacas cocidas) e a caldeirada de peixe.

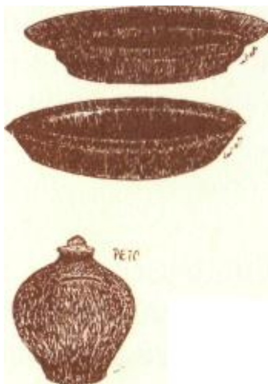
VIRADEIRA: Para voltear as tortas. Hoxe vai sempre con “listas” e vidrada.

**BARREÑÓN:** A grandura do “<u>rastro</u>” (fondo) debía corresponder a un tercio da boca. Usos diversos: salar sardiñas, facer a zorza, para o vertedeiro da cocina,...



**BARREÑA:** De fondo estreito e bordo plano, que permiten aforrar "chumbo" nos traballos do vidrado. Tamén ten outros variados usos como o das faenas da matanza.

**QUEIXEIRO:** Molde para facer o queixo. Tiña formas variadas: redondos, planos, picudos. De moita venda nas "Feiras de Arriba" (Comarcas de Melide e Terra Cha, importantes na producción de leite).




**PRATOS:** Poden ser fondos ou planos. Abondan en risco de círculos concéntricos.

**PETOS:** En forma de globos. No remate levaban unha bola (“perilla”) ou unha argola.

## ”Pezas para enredo”




**XARROS DE TRAMPA (ou FALSETES):** O máis tradicional ten un só picho. Ten un truco para o seu uso que impide, ó que o descoñece, beber o líquido que conten.

**LILOS:** Xoguetes para os nenos, reproducción en pequeño das formas que había, principalmente na cociña. Séguense producindo como obxecto decorativo.




**CHIFRES:** Para asubiar. Son de pequeno tamaño coma os lilos. A "<u>galiña de chifre</u>" reproduce o corpo moi rudimentario dunha galiña, cun furado na cabeza para pitar. A "<u>picheta de chifre</u>" é unha reproducción en pequeño do porrón.

**BUGUINA:** En forma de funil (embude de pavillón estreito, e unha embocadura para apoiar os beizos) que se empregaba como trompeta no Antroido. Ten unha decoración de “<u>riscos</u>” (liñas incisas), variable según o oleiro.

### 3.1.3. As Formas Modernas.

Aparecen neste século novas vasíllas coma o "CAN SENTADO" e diferentes modelos de pucheiros e tarteiras, que cubren as mesmas necesidades que outras pezas máis tradicionais.

Danse tamén novos modelos para necesidades novas: macetas, quemadores, cacharros para a queimada, porróns de rosca, ... e unha gran cantidade de adornos e pequeñas pezas moi variadas.

MACETAS: De gran variedade (de tina, de aro, ondulada, rizada, de tino, de copa). A decoración "con flor apegada" aparece co uso dos moldes.



PORRÓN:

A forma máis tradicional é de barriga redondeada, asa apoiada nos pichos e decorada con riscos e vivos.

PUCHEIRO CATALÁN: Semellante ás potas, de fondo feito con axuda de moldes ou co raspador.



POTA DE CAN (CAN SENTADO):

Peza rexa e práctica, traída de fóra a primeiros de século. Resulta máis fácil de facer que a ola ou pucheiro.

PUCHEIRO DE AUGA: As asas van incrustadas na propia parede para que tiveran forza abonda. Usábase para ir pola auga á fonte.

SELLA: Usada como depósito de auga, mais que para o transporte. É moi estimada como peza de adorno.

TARTEIRA CATALANA: De fondo curvo, feito por medio de moldes ou desbastando co raspador.

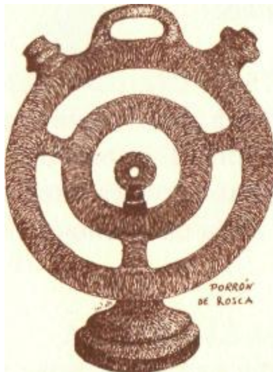
TARTEIRA PAELLEIRA: É moi sinxela, sen bordo e con dúas pequeñas asas apegadas.

BESUGUEIRA: De forma ovalada ou cadrangular. Comenza a empregarse coas cociñas de ferro.

**TELLO DE ENCAIXE: Tapadeira que encaixa porque leva no bordo unha pestana vertical. A producción creceu coa novidade das sopeiras. A decoración é variada.**

**MEDIA CUNCA: Semellante ás vellas cuncas pero de medio litro de capacidade aproximadamente.**

**CHIQUITAS: Cunha capacidade aproximada de 125 centímetros cúbicos, para tomar o vino nas tabernas. Diferéncianse das cuncas en que levan asa.**




**PORRÓN DE ROSCA (tamén chamado "DE RODA" OU "DE TIMÓN"):**

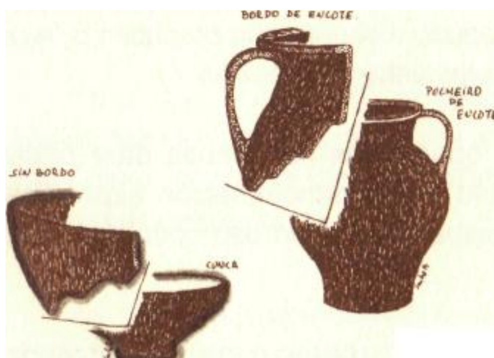
**Componse de "roscas" unidas radialmente polos "pitóns". Úsase como adorno e ten unha decoración variada. Roscas, pitóns e pé son feitos por separado no torno.**

**QUENTADORES: Imitan as formas das botellas de xinebra e utilízase para quencer a cama. Non van decoradas.**

**CACHARRO PARA A QUEIMADA: Ten forma semies-férica apoiada en tres pés redondeados.**

## 3.1.4. Os Bordos de Buño.

**nas vasillas de Buño a variedade e perfección dos bordos, que García Alén clasifica según a súa antigüidade.**




**Os "*bordos antigos*" son moi sinxelos e remóntanse ós comenzos da tradición alfareira. Máis recentes (desde hai 300 anos) comenzan a construirse pezas con bordos de maior complicación, importados doutros centros alfareiros, principalmente polos arrieiros de Xallas, de ahí que reciban en conxunto o nome de "*bordos xalleiráns*".**

***"Bordos modernos":*** **Xa neste século, novas variantes de bordos chegan coas pezas máis modernas e convirten a Buño nun centro alfareiro de gran variedade de formas.**

O mantemento das formas e bordos tradicionais, nos novos modelos creados polos oleiros xóvenes, son o único modo de impedir a desaparición de Buño como centro principal da tradición oleira galega.

O traballo de creación de novos modelos debe ir da man das vellas formas, débese asegurar que o producto que saia de Buño teña a súa propia "denominación de orixe".

## 3.2. As Fases de Elaboración dunha Peza.

Cando falabamos da extracción e preparación do barro, resumíamos o complexo proceso que vai dende a búsqueda da materia prima, o barro, ata a creación do pelouro.

Xirando a roda centos e centos de veces, e as mans do oleiro abrindo, pechando e subindo as paredes coa axuda da cana, sairán dese pelouro as vasillas de barro: Vasillas co interior ben pulido (principalmente se son para cociñar); cos bordos ben reforzados polas asas; cos embarillados feitos pola espita; co son agudo e sonoro que producen ó "repenicar" cos dedos sobre elas unha vez cocidas,...

Cada unha das operacións necesarias para realizar unha peza, ten en Buño a súa denominación específica e algunha delas está desaparecendo do uso cotiá dos oleiros novos:

Comenza o oleiro por *"abater o barro",* lanzando o pelouro con forza sobre a forma da roda para que quede ben pegado a ela. Se se van a facer pezas pequeñas, por exemplo cuncas, non se utiliza un pelouro pequeno para cada peza senon que se fan unha a unha sobre o alto dun pelouro grande.

A continuación, para *"premer o pelouro",* faise xirar a roda a gran velocidade para que non se frene moito e coas palmas das mans apretase o pelouro con forza e cara arriba para comprimilo e completar a expulsión do aire.

O paso seguinte consiste en *"baixar o barro",* apoiando os polgares na parte alta e empuxándoo cara abaixo, mentras as palmas e os demais dedos aguantan o laterais.

Logo, pasa o oleiro a *"abrir o barro",* perforando cos pulgares polo centro do pelouro e abrindo un oco, co que se comenzan a formar as paredes da peza.

Cunha man polo interior e outra por fora do barro aberto, o alfareiro ponse a *"premer as paredes"* e vai facendo unha figura en forma de tubo.

A continuación *"cerra o barro",* reducindo a boca da forma tubular ata quedar do tamaño que interese según a peza que vaia a facer.

Para *"facer o bordo"* xa precisa das ferramentas. Primeiro dalle forma coas mans e a cana para logo alisalo co pano. Como xa queda dito, os bordos buñeses teñen gran variedade e complexidade.

As seguintes operacións reciben o nome de *"subir as vías",* primeiro realízanse "*coas mans*" e logo *"coa cana".* Consisten en ir comprimindo as paredes cara arriba, cunha man polo interior e outra polo exterior de peza dándolle á peza o grosor e a altura definitiva. Sóense subir dúas ou tres vías coa man e outras tantas coa cana.

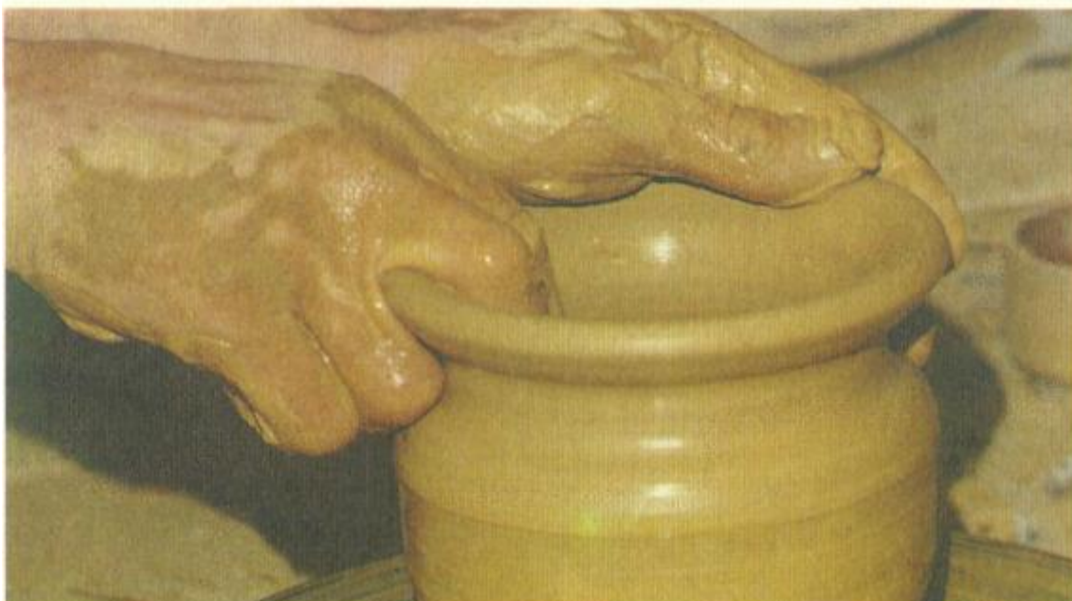
"*Darlle a feitura" á peza é* o seguinte paso, faise coa man esquerda polo interior e a cana polo exterior. Neste momento é cando se define a redondez, a disposición da barriga, a delimitación do fondo e do corpo, a definición do pé, etc, é dicir, o tipo de peza que se quere facer.



*"premer o pelouro"*



*"abrir o barro"*



*"cerrar o barro"*



*"facer o bordo"*



alisado co pano



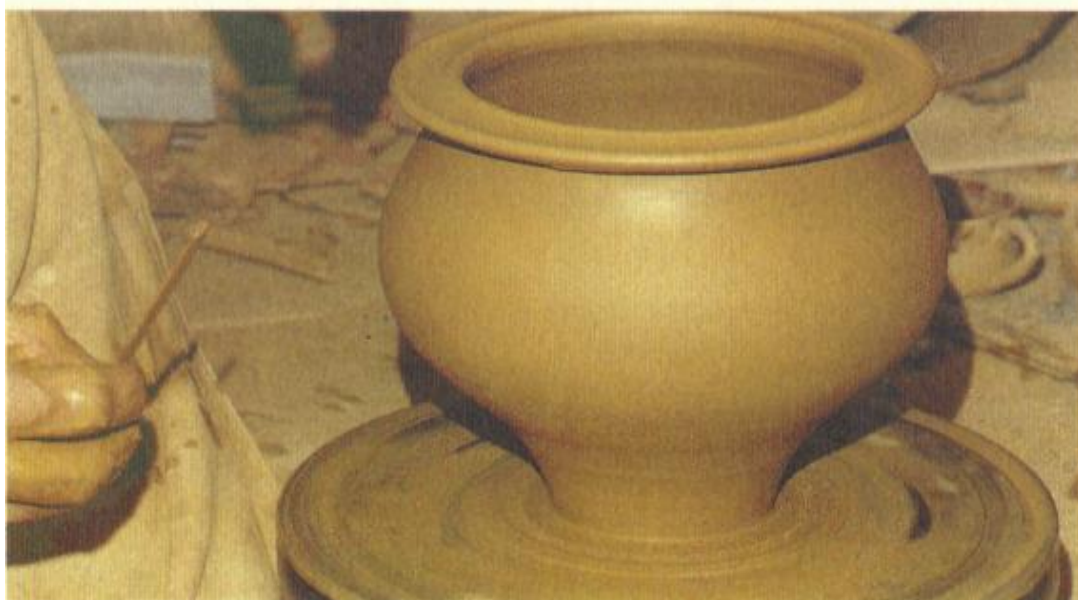
*"subir as vías"*



*"subir as vías"*

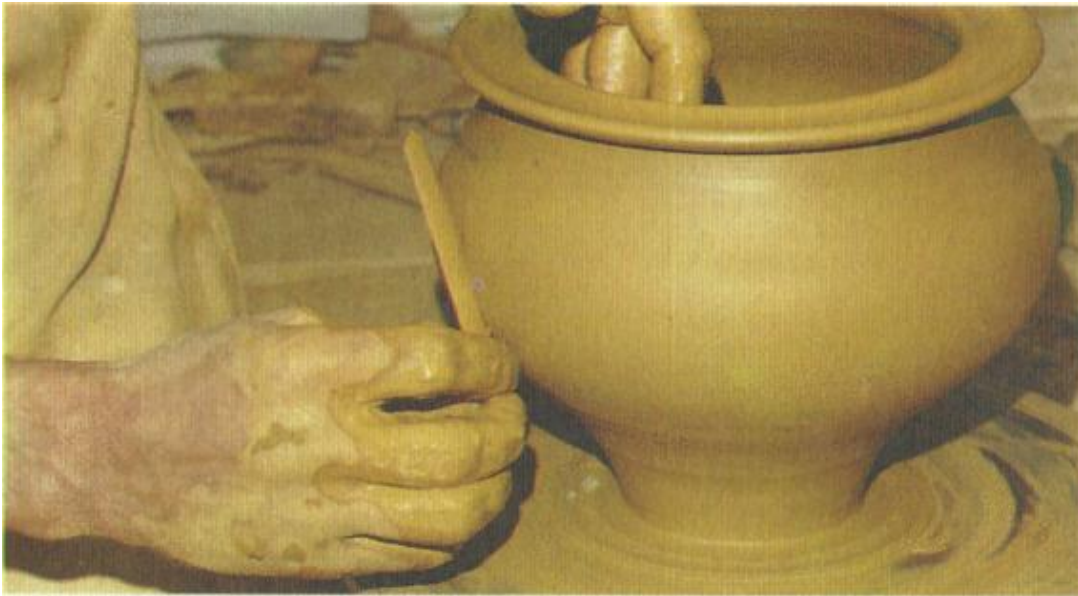


"*darlle a feitura*"



***No ano 1994, das mans de Antonio Caamaño Torrado saiu esta "cazola de realete" co "bordo plano" e "cú estreito", como eran as auténticas cazolas, das formas máis antigas da olería de Buño.***

***Só queda rematala cos vivos, pasarlle a espita e facer e colocar as asas e o rabo (ou mango).***



*“picado coa espita”*



*facendo o “rabo”*



*pegando o mango no alto da barriga*

## 3.3. A Decoración.

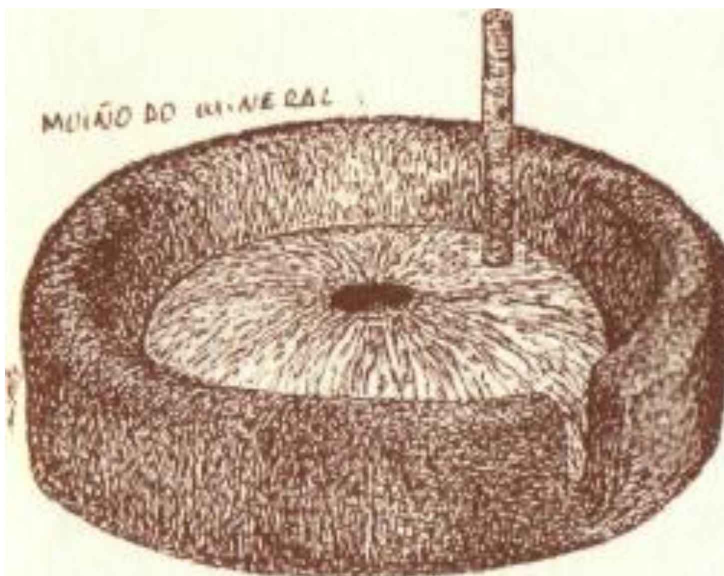
Rematada a construcción pásase a decorar. Según a peza, o oleiro ponse a facer os riscos e os vivos coa cana, o embarillado coa espita, as listas co hisope ou a pluma, e se a peza o require, aplicar as asas e por último (antes de enfornar) o vidrado:

*"__Facer os riscos__".* Os riscos son unhas liñas incisas que se fan co bico da cana sobre a superficie da peza. Pódese realizar co torno en movemento *("__ondas__" e "__circos__"),* ou co torno parado *("__raias__").* Para decorar con varios riscos paralelos pódese usar unha cana de varios bicos.

*" __Facer vivos__".* Os vivos fanse coa cana ó tempo que se lle da a feitura á peza. Son uns finos relevos que sobresaen da parede da peza e van en circo ó redor dela.

*"__Listar con barro__".* Cunha pluma de galiña ou cun hisope aplícase *"pintura"* de barro, mellor chamado *"lista".* A lista é de barro diferente ó usado para facer a peza: branco para as pezas de barro escamento, e escámente para as pezas de barro branco. Os motivos son moi variados: raias, ondas, circos, motivos vexetais ou animáis, etc.

*" __Vidrar__".* Esta operación realízase cando a peza xa está seca e antes de enfornar. Recibe o nome de *"vidro"* un líquido espeso que resulta de facer unha dobre mescla con tres materiais, que pisaban ou moían ata conseguir unhas partículas moi finas que eran cribadas no baruto (criba de trama moi fina).




Eses tres materiais cos que se facía o *"vidro"* tradicional son o barro, o *"sil" e* o *"alcohol de folla".* Recibe o nome de "sil" a rocha de sílice que, tradicionalmente, era traída de Laxe.

O *"__alcohol de folla__"* ou galena é un mineral rico en chumbo, polo que tamén se lle chama *"__plomo de vidrar__",* que proviña do sur de España. Primeiro mercábase en rocha e había que moelo; ben avanzado este século comenzou a vir xa moído. Na actualidade xa non se utiliza, debido ó seu alto contido en chumbo, sendo sustituido por outras sustancias de similares características con moi pouco contido en chumbo.




*O vidrado realízase na "barreña de vidrar", que se fai en Buño dende finais do século XVII.*

Á base de vidro anterior pódenselle engadir óxidos de diferentes metáis para darlle cor. Cando o oleiro quere un tono máis escuro, engádelle ó vidro unha maior cantidade de óxido.

| Algúns dos óxidos máis usados | |
|---|---|
| Óxido de manganeso | MARRÓN |
| Óxido de cobre | VERDE |
| Óxido de cobalto | AZUL |
| Óxido de ferro | NEGRO MATE |

## 3.4. O Secado.

Recordemos que cando falabamos do alfar referiámonos ó emparrillado de táboas que hai enriba do taboleiro e da lareira: o "fumeiro". Nel íanse colocando as pezas para que foran perdendo humidade. Como se cocía moi poucas veces ó ano, cando non había espacio no fumeiro colocábanse ó aire libre ou en outros lugares da casa pero nunca lle debía dar o sol ó pouco tempo de fácelas.

Se había premura de tempo e as pezas xa estaban bastante secas (ó presionalas non se deforman fácilmente) podíanse poñer ó sol. Actualmente, como a maioría dos oleiros cocen en tornos de gas, fanse moitas coccións e non se usa o fumeiro. As pezas colócanse en estantes ou ó aire libre sen que lle dea o sol.

# 4. O Forno.

## 4.1. Partes do Forno Tradicional.

As primeiras vasillas de barro de Buño coceríanse hai miles de anos nunha simple fogueira ou nuns buracos feitos no chan. Dende o chegada dos romanos e durante a Idade Media, iríanse perfeccionando os fornos de cámara, pechados. Os fornos tradicionais de Buño atópanse ó aire libre, resgardados dos ventos dominantes por un muro polo noroeste. Son a evolución daqueles vellos fornos romanos.

A estructura estable do forno consta de dous corpos diferenciados entre sí. O corpo inferior é unha cámara amplia e case cerrada. Comunica co exterior pola boca do forno por onde se introduce a leña; e tamén comunica co segundo corpo a través dos buracos da grade, polos que ascende a calor para cocer as pezas.

O segundo corpo do forno vai dende a grade, que é onde se pousan as vasillas para cocer, e o anel que se encontra a ras do terreo.

Un terceiro corpo, feito de ladrillo e barro, vaise levantando pola volta do anel cando as pezas para cocer sobrepasan a altura deste.

Cando remate a cocedura, este corpo do forno irase desmontanto e o ladrillo e o barro que os unía garda-ranse para a seguinte enfornadura. A altura deste terceiro corpo é variable, dependendo da cantidade de pezas que haxa que cocer, e remata no cúbulo (feito de anacos de pezas rompidas e de pratos feitos para o caso que seguirán servindo noutras ocasións para o mesmo fin).



*O torno tradicional constrúese nunha ladeira ou desnivel do terreo. Na parte baixa da ladeira é onde se abre a boca do torno. Ó nivel do terreo na parte alta da ladeira, atópase o anel ou bordo superior do torno propiamente dito.*

## 4.2. O Enfornado e a Cocedura.

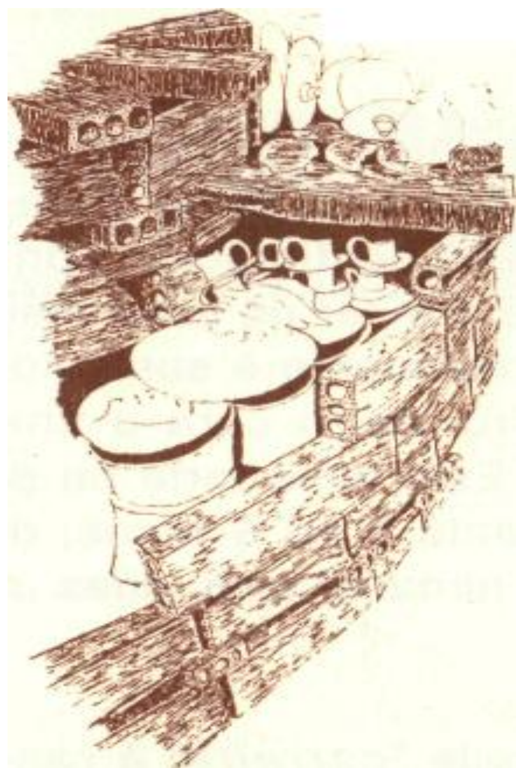
Ó final do capítulo 3, referido ó alfar, deixamos as pezas feitas e decoradas para secar. Secas as pezas e dependendo do clima, fíxase a data da cocedura e prepárase o vidro. Son levadas as vasillas para o lado do forno e alí dous oleiros danlle o baño de vidro ás que o precisan. Outros homes, dentro do forno, van colocando sobre a grade as pezas máis grandes, sempre boca abaixo. Apilándoas unhas sobre outras a tornada vaise elevando e cando sobrepasa o anel coménzase a levantar a parede de ladrillos e barro.



*Boca do Forno da Costa.*

Neste momento préndese o lume con moi pouca leña para que vaian endurecéndose as pezas de abaixo xa que deberán soportar o peso de toda a fornada, son os chamados "primeiros fumes" e soe facelos unha muller. Os fumes vanse facendo durante unhas dúas horas, botando máis ou menos leña según as ordes dos enfornadores.

Cando se está rematando a fornada, cúbrese co cúbulo, formado por pezas grandes, cubertas á súa vez por anacos de pezas vellas.

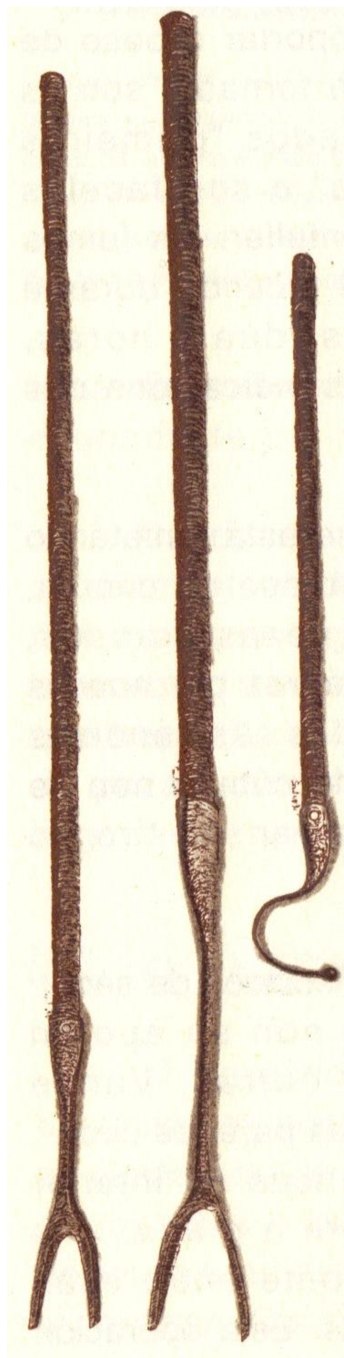


As rendixas que quedan no cúbulo non se tapan xa que fan de tiro do aire.

Dende mediados do século XX, as pezas non se apoian unhas sobre outras. Vanse levantando dúas paredes circulares concéntricas no interior do torno, sobre a grade. Uns ladrillos longos (de 50 cm) fan de ponte entre esas paredes e sobre eles colócanse as pezas. Esta operación recibe o nome de *"pontear".*

Despois dos *"fumes"* pásase ó *"tempero",* que dura ó redor dunha hora. O tempero é realizado por un home e consiste en ir aumentando gradualmente a cantidade de leña para ir subindo a temperatura.

*Fornada ponteada.*



Quen fan os fumes e o tempero teñen que estar ben coordenados co oleiro que dirixe a cocedura xa que existe o perigo de que se veña abaixo a fornada. O adecuado aumento da temperatura e o correcto enfornado evitarán un posible desastre. Cando un oleiro perdía a tornada os demais axudábanlle, para paliar en parte a perda, dándolle barro ou alcohol de vidrar co que poder preparar outra fornada.

Cando remata o tempero, xa cunha temperatura no forno superior os 400 ºC, ponse outro home a facer un lume máis forte, que normalmente é sustituido por un terceiro oleiro cara o final da cocedura. Este lume forte ha de manterse durante 5 ou 6 horas, de ai que deban turnarse esas dúas ou tres persoas.

Chámaselle *"carreira" á* cantidade de leña que enche o forno, nunha cocedura pódense botar máis de 50 *"carreiras".*

Para saber se están cocidas as pezas e hai que rematar de botarlle máis toxo ó forno, o oleiro fíxase na cor do fume e na tonalidade das pezas do cúbulo da fornada.

O oleiro que dirixe a cocedura, dará entón orde de deter a cocción. Ó día seguinte vólvese ó forno para desenfornar. Primeiro retíranse as pezas do cúbulo e desmóntase a parede de ladrillo e barro. Se algunha peza non quedou ben cocida terá que volver a cocerse na seguinte fornada.

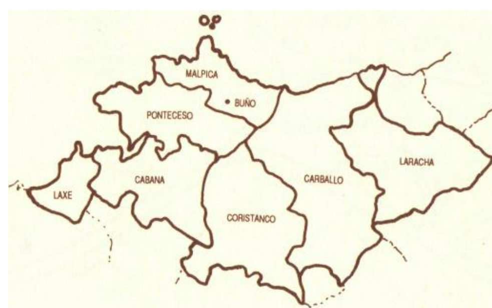
Pode suceder que a peza saia *"escardada",* ou sexa, rota ou con algún defecto. A unha desas pezas defectuosas díselle *"asedada"* cando ten unha lañadura moi fina ("*pelo*" ) que non se ve fácilmente. Para reparala móllase con auga o contorno da parte defectuosa e sobre ela aplícase a lambuxa; a esta acción os oleiros chámanlle "*reminar*"*.*

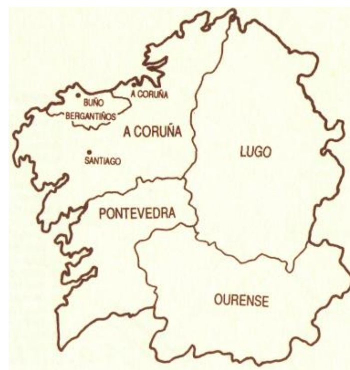
O remate da cocedura representa o final do proceso, e celébrase cunha farra (caña, viño, boa comida,...) ó lado do forno. A mocidade facía unha cocedura de patacas, e moito barullo, ata ben entrada a noite.

# *5. Buño, en 1994.*

## 5.1. Mapas.




A CARBALLO
AVIÑO - RAZO
INFORMACIÓN TURÍSTICA
AS RABUCEIRAS
O PIÑEIRO
FORNO ACTIVO
PARQUE PÚBLICO
IGREXA
CORREOS
FARMACIA
FORNO DA LOITA
A AGUALADA
FORNO DO FORTE
FORNO DOS MOURÓNS
CASA DO OLEIRO
XAVIÑA
C.P.E.X.B.
A PONTECESO
TURISMO RURAL
A MALPICA
CASA DO OLEIRO
EN MALICA
ESTACIÓN DE SERVICIO
CERÁMICAS "EL PROGRESO" ALCE - BUÑO

## 5.2. Relación de Oleiros.

Ramón Añón Añón (#)
Aparicio Añón Caamaño (7)
José Antonio Añón Lista (19)
Germán Añón Rey (15)
Emilio Caamaño Anón (10)
Antonio Caamaño Torrado (9)
Manuel Caamaño Torrado(12)
Fernando Cambón Cambre (20)
José Cambre García (4)
Julio Cambre García (5)
José Antonio Corral Rodríguez (16)
Dolores Faya Puñal (13)
*Mª* Pilar Gómez Caamaño (8)
Antonio Gorín Veiga (3)
Carmen Isabel Labrador Fariña (2)
Esperanza Lema Fondo (6)
José Mourón Várela (14)
Juan José Nieto Carril (11)
Manuel Nieto Várela (18)
Antonio Pereira Rodríguez (1)
José Manuel Várela Rey (17)
Eduardo Vidal Gorín (#)

(nº) Situación no croquis da páxina anterior.

# *6. Vocabulario.*

## A

Alcohol de folla: Mineral que inclúe na súa composición o chumbo; úsase para facer o vidrado.
Alfar: Obradoiro onde traballa o oleiro.
Alfareme: Oleiro, persoa que fai olas. Tamén se di do que as vende.
Alfarería: Actividade ou oficio do alfareme ou alfareiro.
Anel: Contorno superior da parede do forno.
Asedada: Dise da peza que ten unha lañadura moi fina case inapreciable á vista.
Aramio: Fío metálico ou de sedela que corta o pe da peza e o separa da forma.
Arroladoiro: Parte do taboleiro onde se fai o último amasado e se realiza o pelouro.

## B

Bacía: Caixón. Recipiente de madeira onde se recolle o barro cribado.
Baruto: Criba de trama moi fina para os materiais de decoración.
Barreiro: Pozo que se escava para atopar unha veta de barro.
Barreña: Vasilla de barro que usa o oleiro para vidrar.
Barros de corpo: Compactos e plásticos. Tamén chamados barros de "ligha" (branco e escamento).
Barro branco: Tamén chamado fino, é moi compacto e rico en caolín. Dalle as pezas un tono branco amarelento.
Barro escamento: Tamén chamado teixo, menos compacto e plástico que o branco. Cocido vólvese pardo.
Besta: Franxa moi dura de barro e cuarzo que pode atoparse entre dúas vetas de barro plástico.
Boca: Oco na parte inferior do forno por onde se introduce a leña.
Bola: Cachote.
Bordo: Borde, contorno que forma a abertura da vasilla.
Bordos antigos: Autóctonos, a súa antigüidade é descoñecida. Tipos: "sen *bordo" e "de encote".*
Bordos modernos: Importados doutros lugares xa neste século. Tipos: *"profundo", "recto de can", "plano".*
Bordos xalleiráns: Formas solicitadas polos arrieiros de Xallas. Tipos:*"redondo sencillo", "redondo dobre", "recto de pucheiro", "plano de barreña", "recto de tarteira".*
Buño[1] : Lugar e parroquia do concello de Malpica de Bergantiños.
Buño[2]: Pranta, especie de xunco, que medra en terreos de arxila.

# C

Cachote: Anaco de rocha con barro, de tamaño considerable e forma irregular. Bola.
Campo: Roda inferior do torno que, ó ser golpeada polo pé, imprímelle movemento ó eixo.
Can sentado: Nome usado en Buño para nomear ó pote de can.
Cana: Anaco dunha cana de escoba, de varios tipos e diferentes funcións, cos lados longos paralelos.
Cana de dous bicos: Cos laterais oblicuos os lados longos.
Cana de medio bico: Coa metade dun lateral perpendicular os lados longos, e a outra metade oblicua.
Cana sen bicos: Cos laterais perpendiculares os lados longos.
Caolinita: Mineral que forma parte da arxila. Dos barros de Buño, o branco é o que ten maior proporción de caolinita.
Carreira: Díselle "botar unha carreira" ó feilo de atracar o torno de leña.
Casco: Anaco de madeira ou dunha peza de barro rompida, para modelar o fondo das pezas grandes ou pulir as paredes.
Celeiro: Casa pequena, de pedra e barro. A do oleiro tiña no interior o obradoiro.
Corpo: Parte central da peza entre o bordo e o fondo, na que abunda a decoración.
Cribo: Criba de trama máis aberta que a peneira.
Croia: Barro con excesiva proporción de ferro.
Cuarterón: Cuarteirón. Medida de capacidade equivalente a 1/4 litro.
Cuartillera: Medida de capacidade equivalente a 2 litros.
Cúbulo: Cubrición de pezas planas de barro cocido que vai no alto da fornada para gardar mellor a calor da cocción.
Cunca: Medida de capacidade equivalente a 1 litro.
Cuncheira: Peza do torno cunha oquedade no centro onde se apoia a punta do veo.

# E

Eixo: Barra metálica (antigamente de madeira) que lle comunica á “forma” o movemento xiratorio creado ó facer xirar o “campo”.
Entornar: Colocar as pezas no forno, preparadas para cocer.
Embarillado: Picado coa espita en oblicuo sobre outro picado de distinta dirección, quedando un entramado coma o dunha rede.
Escamento: Ver *"barro escamento".*
Escardada: Dise da peza que sae do forno con algún defecto.
Esgaduñar: Operación do amasado que consiste en cravar os dedos na masa e apretala.
Esguello: *"Orientación en esguello"* dise do perfil da vasilla ó ir reducindo o seu diámetro dende a barriga ata o pé.
Espátula: Paleta pequena usada para esculpir.
Espita: Cana moi fina para decorar cun picado ou embarillado.
Estruxo, Pe de: Pe remarcado, moi saínte na base.

# F

Fino (Barro): Tipo de barro, sinónimo de branco.
Foles: Burbullas de aire que poden aparecer, cando se está realizando a peza, se o barro non foi ben amasado.
Fondo: Parte inferior da peza, tamén se denomina "a *caída".* Na maioría das vasillas o fondo leva unha *"orientación en esguello".*
Forma[1]: Roda superior do torno sobre a que se realiza a peza.
Forma[2]: Parte superior da vasilla, sinónimo de "corpo".
Fornada: Conxunto de pezas que se cocen xuntas no forno.
Fumeiro: Piso de táboas algo separadas entre sí a modo de falso teito do alfar, onde se colocan as pezas ó rematar de facelas para que vaian secando.

# G

Garabullo: Restos de pedra que quedan na criba.
Grade: Piso circular da cámara cilindrica do forno onde se colocan as pezas. Leva uns buracos ó redor, preto do borde, que facilitan o paso da calor.
Gramar: Dar unha segunda amasadura ó barro, pisándoo cos puños pechados e, a continuación, coller parte da masa e facer o pelouro. O granado faise no arroladoiro do torno.

# H

Hisope: Pincel. O hisope tradicional, facíao o oleiro con pelos de rabo de vaca. Utilízase para listar as pezas igual que coa pluma.

# L

Lambuxa: Barro que queda no cacho cando o oleiro limpa as mans e as humedece na auga.
Legón: Aixada de folla ancha e mango curto para arrincar as bolas do barreiro.
Listar: Decorar as pezas cunha pluma ou un hisope, con franxas de "pintura" (principalmente de barro branco).
Louza fina: Dicíase da louza feita con barro branco.
Louza ordinaria: Dicíase da louza de barro escamento.

# M

Miudanza: Denominación xenérica referida as pezas dunha capacidade inferior a 1 litro.
Mono: Capacidade de 6-8 litros nas tarteiras e de 8-10 litros nas potas.

# O

Obradoiro: Taller artesanal. Alfar.
Oleiría: Alfarería.
Oleiro: Alfareiro ou alfareme.
Ondas: Listas onduladas ó redor do corpo da vasilla.

# P

Pano: Tira de badana para alisar paredes, bordos e liñas de decoración.
Papeiro: Capacidade de 8-10 litros nas tarteiras e de 10-12 litros nas potas.
Pelo: Greta ou abertura estreita na parede dunha peza. Lañadura.
Pelouro: Anaco de barro amasado, de forma troncocónica, preparado para ser traballado no torno.
Peneira: Criba de trama intermedia entre o "cribo" e o "baruto".
Pía: Recipiente grande de pedra onde se poñen as bolas de barro para desfacelas co pisón.
Picar: Facer coa espita pequenas estrías paralelas (verticais ou oblicuas) na parede da pota.
Pisadora: Máquina eléctrica para moer o barro.
Pisón: Mazo para desfacer os cachotes, separando o barro do "garabullo".
Pluma: Usada en Buño para decorar con "pintura". Soe ser da á esquerda da galiña.
Poio: Táboa de madeira, cravada no taboleiro, onde descansa o pé dereito do oleiro.
Pontear: Facer pontes no forno con ladrillos longos de 50 cm, sobre paredes tamén de ladrillo, nos que van apoiadas as pezas ó enfornar.

# Q

Queledijo: Medida de capacidade equivalente a 1/5 de litro.

# R

Raialete: Realete. Medida de capacidade equivalente a 4 litros.
Raias: Liñas incisas feitas coa cana de bicos para decorar a parede da peza.
Raspador: Instrumento para rebaixar o borde do fondo da tarteira catalana e outras de cú similar.
Rastro: Fondo ou cú ancho das vasillas.
Reminar: Reparar unha peza "escardada" ou "asedada".
Riscos: Liñas incisas de decoración.
Roda: Torno.

## S

Secadeiro: Lugar onde se secan as pezas antes de ir ó forno.
Sedeira: Táboa donde se senta o oleiro cando traballa na roda.
Subela: Instrumento do zapateiro para furar e coser.

## T

Taboleiro: Especie de caixón grande de madeira onde vai encerrado o torno.
Teixo (Barro): Tipo de barro, sinónimo de “escamento”.

## V

Veo: Punta de aceiro acoplada ó extremo inferior do eixo. Vai apoiada sobre a cuncheira.
Vía parada: Liña que se facía nalgunhas vasillas e que separaba o corpo do fondo da peza.
Vías: Pasadas que se lles dan ás paredes da peza en dirección vertical de abaixo a arriba coas mans ou coa cana.
Vidrar: Decorar vasillas con vidros, que dan á peza unha cor variada según os óxidos metálicos que se utilicen e a súa proporción na mescla.
Vivos: Bandas en relevo que sobresaen da parede da peza.

## X

Xalleirán: Pertencente ou relativo á Comarca de Xallas, de onde eran a maioría dos arrieiros que viñan mercar as vasillas de Buño para vendelas polas feiras de Galicia.
Xinete: Medida de capacidade equivalente a 6 litros.
Xugo: Peza do torno que suxeita o eixo ó taboleiro pola parte superior para evitar que abanee.

## Z

Zorra (Barro): Areoso e pouco plástico. Máis consistente cós barros de corpo, cos que se mescla para darlle soltura á masa.

## *7. Bibliografía.*

**GARCÍA ALÉN, L. e GÓMEZ VILASO, X.M.:**
**A alfarería tradicional de Buño. Carpeta de debuxos. Deputación Provincial da Coruña, 1986.**

**GARCÍA ALÉN, L.:**
**La alfarería de Galicia (2 tomos). Fundación Pedro Barrié de la Maza, 1983.**
**¡Excelente Obra! da que foi extraída a maioría da información deste libriño.**
**No ano 2008 foi reeditada en un só tomo unha fabulosa Edición Facsimilar.**

**GARCÍA ALÉN, L.:**
**Contribución al estudio de la alfarería popular en Galicia. Cuadernos do Seminario de Estudios Cerámicos de Sargadelos, n° 32. Edicións do Castro, 1979.**

**GARCÍA ALÉN, L.: Os Oleiros. Cuadernos do Museo do Pobo Galego, nº 2. 1981.**

**GARCÍA ALÉN, L.: A oleiría de Buño na encrucillada. La Voz de Galicia, 28-VII-83.**

**GARCÍA ALÉN, L.: Instrumentos musicais dos oleiros galegos. La Voz de Galicia, 11-I-81.**

**GARCÍA ALÉN, L.:**
**As nosas cuncas. El Correo Gallego, 1-VIII-78.**

**GIL MERINO, A.:**
**Los alfareros de Buño, un oficio hereditario. El Ideal Gallego, 25-IV-74.**

**MARTÍNEZ BARBEITO, L:**
**La más antigua traída de aguas de La Coruña. La Voz de Galicia, 24-III-63.**

**GREMIO SINDICAL DE ALFAREIROS DE BUÑO:**
**I Exposición de Artesanía Alfarera de Buño, 1969.**

**ASOCIACIÓN FUMEIRO:**
**3ª Mostra de Alfarería de Buño. 1981.**

**CABEZA QUILES, F.:**
**Los topónimos Xuño, Buño y Budiño. Faro de Vigo, 5-IV e 19-VI-83.**

**TUCHO CALVO:**
**E o barro fíxose alfarería, investigación e arte. La Voz de Galicia. 16-II-84.**

**GIL DE BERNABÉ, J.M.:**
**A Alfarería de Buño na Encrucillada. El Orzán, 26-V-84.**

# EPÍLOGO

*Héctor Pose Porto*

O transcorrer do tempo, para ben ou para mal, produce cambios nos modos de producción e de vida. O avance da ciencia, as novas tecnoloxías, as novas modas e costumes presionan dalgún xeito o establecido en séculos ocasionando, as veces, auténticas revolucións na vida diaria.

Estas transmutacións lentas pero inapelables, inflúennos na vida doméstica, no lecer, nos gustos e, xa que logo, tamén no artístico. Oficios artesanais e pezas de valor durante lustros deixan de selo por mor do *"progreso".* Así, o "modus vivendi" de centos de persoas vese directamente afectado, abocándose irremediablemente a redefini-lo seu traballo e a súa obra para non desaparecer.

Neste sentido, a vila alfareira de Buño é un claro exemplo. Unha oleiría que naceu para uso exclusivo dos labores domésticos, que gozou dun enorme prestixio e foi un dos maiores centros artesáns durante décadas, abanea porque novas formas de vida e a aparición de materiais metálicos e plásticos aptos para os mesmos artigos, barrenan os alicerces deste antigo oficio.

Lentamente, as pezas de barro de Buño quedan relegadas a un fin meramente decorativo e de souvenir turístico, perdendo a súa utilidade orixinal. A onda expansiva deste feito (que aínda chega ós nosos días) produciría efectos determinantes para a desaparición dos arrieiros ou xalleiros, os marchantes da oleiría buñesa dende sempre, posto que eran eles quen distribuían e incluso marcaban as características das pezas recollendo as demandas da clientela.

Era de supoñer tamén, que os oleiros, para subsistir, antepuxesen a comercialidade, cinguíndose ós novos tempos, ó aspecto artístico. A maior parte dos mesmos orientan os seus productos cara o sentido decorativo ou de recordo turístico. Esto produce inmediatamente a aparición violenta e incontrolada de estilos e materiais (outros barros, complementos, pinturas) foráneos. O descontrol no uso do barro é notorio. Os vellos oleiros coñecedores das características particulares dos barros destas terras, mesclaban en proporcións axeitadas os cachotes de barro areoso e barro de *"ligha".* O abandono na fabricación de pezas grandes (olas, potes, ...) axuda na perda deste antigo costume, provocando que a calidade do barro amasado é moi semellante para calquera tipo de peza e a uniformidade no labor artesán case sempre vai co valor artístico do producto.

Toda esta incertidume foise acumulando ó longo de anos provocando nas últimas décadas unha crecente preocupación por parte de artesáns, distribuidores e coleccionistas de tratar de equilibra-la comercialidade coas señas de identidade desta artesanía. Para elo, Buño necesita *artellar oleiros* sobre a mescla de barros, estudio de novos deseños enraizados coa propia tradición oleira, investigación en novos tintes, recuperación de pezas tradicionais para darlle unha utilización máis decorativa, etc.

É menester partir de premisas básicas que axuden na recupación e potenciación de Buño como enclave alfareiro. Segue a ter un apreciable valor a arxila que se garda no seu sochán, o oficio alfareiro non está en retroceso senón todo o contrario (sendo un verdadeiro amortiguador do paro na vila), a "Casa do Oleiro" está a servir de centro documental e de formación para esta artesanía, etc.

En base a esto, sería conveniente artellar accións conxuntas de organismos, asociacións, entidades privadas e mesmo artesáns que potencien este enclave bergantiñán como punto de referencia cultural, etnográfico, turístico e artesanal. Precísase pór en marcha medidas para a mellora técnica en métodos de vidrado e cocción, crear canles de comercialización para os productos, mellora-la xestión empresarial fomentando o asociacionismo, simultanea-lo apoio ó artesán co resto de accións relacionadas cos productos industriais orixinarios destas térras, recuper-los antigos fornos e celeiros dos oleiros para estudio, visita e difusión entre turistas e estudiosos do tema e, obviamente, insistir nas propostas de difusión comercial (léase MOSTRA DE ALFARERÍA e outas ) que xurdan en beneficio dos oleiros, da artesanía e de Buño.

# ÍNDICE

**Se advirten algunha errata, fagan o favor de comunicala, xa que a copia realizouse pasando a formato texto o escaneado do libro orixinal.**

**adrianmalpica@gmail.com**